

**PENGARUH BAHAN BAKU TERHADAP KUALITAS PRODUK KRUPUK
KARAK DI INDUSTRI RUMAH TANGGA DESA DENGUNGAN
BANYUDONO BOYOLALI**

NASKAH PUBLIKASI

Untuk Memenuhi Sebagian Persyaratan

Guna Mencapai Derajat Sarjana Strata-1

Pendidikan Akuntansi



Disusun Oleh :

RATNA BAYU INDARWATI

A210090096

**FAKULTAS KEGURUAN DAN ILMU PENDIDIKAN
UNIVERSITAS MUHAMMADIYAH SURAKARTA**

2013



UNIVERSITAS MUHAMMADIYAH SURAKARTA
FAKULTAS KEGURUAN DAN ILMU PENDIDIKAN

Jl. A. Yani Tromol Pos 1 – Pabelan, Kartasura Telp. (0271) 71417, Fax : 715448 Surakarta – 57102

Website: <http://www.ums.ac.id>

Email: ums@ums.ac.id

Surat Persetujuan Artikel Publikasi Ilmiah

Yang bertanda tangan dibawah ini pembimbing skripsi/tugas akhir:

Nama : Drs. H. Sami'an, M.M

NIP/NIK : 131292114

Telah membaca dan mencermati naskah artikel publikasi ilmiah, yang merupakan ringkasan skripsi (tugas akhir) dari mahasiswa :

Nama : Ratna Bayu Indarwati

NIM : A 210 090 096

Program Studi : Pendidikan Ekonomi Akuntansi

Judul skripsi : Pengaruh Bahan Baku Terhadap Kualitas Produk Krupuk Karak di Industri
Rumah Tangga Desa Deggungan Banyudono Boyolali

Naskah artikel tersebut, layak dan dapat disetujui untuk dipublikasikan.

Demikian persetujuan dibuat, semoga dapat dipergunakan seperlunya.

Surakarta, 20 Mei 2013

Pembimbing

Drs. H. Sami'an, M.M

NIP. 131292114

PENGARUH BAHAN BAKU TERHADAP KUALITAS PRODUK KRUPUK KARAK DI INDUSTRI RUMAH TANGGA DESA DENGUNGAN BANYUDONO BOYOLALI

Ratna Bayu Indarwati A210090096, Program Studi Pendidikan Akuntansi, Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan, Universitas Muhammadiyah Surakarta 2013.

ABSTRAK

Tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui pengaruh bahan baku terhadap kualitas produk krupuk karak di Industri Rumah Tangga desa Denggungan Banyudono Boyolali. Jenis penelitian yang digunakan dalam penelitian ini adalah penelitian kualitatif. Subjek dalam penelitian ini adalah Industri Kelompok Wanita Tani, objek penelitian ini adalah Krupuk Karak. Sumber data yang dimanfaatkan dalam penelitian ini adalah: Kepala Desa Denggungan, bagian Produksi Kelompok Wanita Tani, bagian pemasaran dan pembeli krupuk karak. Teknik dan Instrumen pengumpulan data dengan observasi, wawancara, dokumentasi. Keabsahan data dengan Trianggulasi Data, Trianggulasi Metode dan Reviu Informal. Teknik analisis data dengan pengumpulan data, reduksi data, penyajian data, penarikan kesimpulan. Prosedur penelitian dengan tahap pra lapangan, tahap pekerjaan lapangan, tahap analisis data.

Berdasarkan temuan penelitian deskriptif dan penyajian data, memperoleh 1) Latar Belakang pendirian industri kelompok wanita tani didesa Denggungan Banyudono Boyololali, 2) manfaat dan tujuan didirikannya Kelompok Wanita Tani, 3) upaya meningkatkan kualitas krupuk karak dengan cara dalam pemilihan bahan baku serta bahan tambahan lainnya, dimana bahan baku tersebut yaitu pemilihan beras yang bagus untuk proses produksi, beras yang digunakan untuk produksi krupuk karak adalah beras pulut sahaja dimana beras pulut berkualitas bagus dalam pembuatan krupuk karak, krupuk karak yang dihasilkan menjadi putih dan warna merata, tepung tapioka dan bahan tambahan sebagai penunjang produksi krupuk karak 4) fasilitas produk dan alat, 5) proses produksi, 6) teknologi dan tenaga kerja, 7) kendala dalam berproduksi serta 8) proses penjualan produksi

Dari temuan yang telah peneliti dapatkan. Kelompok Wanita Tani menggunakan bahan baku beras pulut sebagai bahan baku penunjang dalam peningkatan kualitas produk krupuk karak, karak yang dihasilkan menjadi bersih, warna merata dan memiliki rasa yang gurih serta pengembangan saat digoreng sempurna. Beras pulut yaitu beras yang berkualitas bagus dan memiliki kandungan yang sangat tinggi dibandingkan dengan beras sembako maupun beras lainnya, selain beras bahan baku pembantu yaitu tepung tapioka, tapioka yang digunakan tapioka yang ada dipasaran dan sering digunakan sebagai bahan baku pembuatan makanan tradisional.

Kata kunci : Krupuk Karak, Bahan Baku

A. PENDAHULUAN

Pada era globalisasi ini perekonomian berkembang pesat, pentingnya menemukan jenis produk yang akan dipasarkan sangatlah penting dalam proses pertumbuhan perusahaan, kegiatan produksi harus dilakukan secara efektif guna meningkatkan volume penjualan. Maka perusahaan dapat menciptakan suatu produk yang tepat sesuai dengan permintaan dipasaran yang dihadapi, fungsi pemilihan produk tersebut yaitu menarik konsumen agar tertarik terhadap produk yang ditawarkan oleh perusahaan dalam mencapai tujuan tersebut itu sangat dipengaruhi oleh kemampuan perusahaan dalam memasarkan produknya. Industri rumah tangga mempunyai peran yang cukup besar dalam menyongkong perekonomian masyarakat bahkan pada masa krisis yang melanda Negara – Negara saat ini, banyak industri rumah tangga yang mampu bertahan, karena industri rumah tangga sangat cepat merespon perubahan, selain itu banyak bahan baku dan sumber daya alam yang digunakan bersifat lokal dan mudah didapat.

Kelemah industri rumah tangga yaitu kelemahan strukturnya, kelemahan dalam bidang manajemen, kelemahan dalam pengendalian mutu, kelemahan dalam mengadopsi dan penguasaan teknologi, serta tenaga kerja yang masih lokal yang umumnya masih kurang atau bahkan tidak memiliki ketrampilan khusus dalam mengelola suatu industri rumah tangga. Cara memperoleh fasilitas dan bantuan dari pengusaha besar dalam menjalani hubungan kemitraan untuk memperoleh bantuan modal dan pemasaran, serta tatacara pengembangan produk yang baik bahkan kualitas produk tersebut, Suryana (2005) dalam lutfi (2011).

Pengertian kualitas dapat berbeda makna bagi setiap orang, karena kualitas memiliki berbagai criteria dan sangat bergantung pada konteksnya. Banyak pakar dibidang kualitas yang mencoba untuk mendefinisikan kualitas berdasarkan sudut pandangnya masing-masing. Menurut Deming dalam Zamit dalam sadi (2008), kualitas adalah apapun yang menjadi kebutuhan dan keinginan

konsumen. Dalam meningkatkan kualitas produk dapat dilihat dengan penggunaan bahan baku, bahan baku yang digunakan dalam krupuk karak di industri rumah tangga ini yaitu beras serta tepung tapioka sebagai bahan pembantu, dimana kebanyakan produsen krupuk karak menggunakan bleng sebagai bahan pembantu beras sebagai perekat dan serta tekstur terlihat halus. Bleng yaitu nama lain dari boraks atau asam borat biasa digunakan dalam pembuatan deterjen yang bersifat antiseptik dan mengurangi kesadahan air. Bahan berbahaya ini haram digunakan untuk makanan, tidak diperbolehkan dalam kadar berapapun karena sangat berbahaya bagi kesehatan, oleh sebab itu penggunaan boraks dilarang karena tidak ada setandar boraks dalam makanan oleh badan pengawas obat dan makanan (BPOM).

Bahan alami pengganti bleng/boraks yang dapat memberikan efek yang sama dalam pembuatan produk krupuk karak agar terasa gurih dan tekstur terlihat halus yaitu tepung tapioka, dimana dalam pembuatan krupuk karak sendiri sangat memerlukan bahan sampingan yang dapat menunjang terbentuknya produk krupuk karak yang berkualitas serta dapat dinikmati oleh konsumen tanpa khawatir akan bahan tambahan kimia yang sering produsen krupuk karak pada umumnya menggunakan bleng sebagai bahan sampingan bahan utama produk krupuk karak. Tepung tapioka adalah tepung singkong, tepung kanji yaitu tepung yang diperoleh dari umbi akar, ketela pohon atau dalam bahasa Indonesia adalah singkong. Tapioka memiliki sifat – sifat yang serupa dengan tepung sagu, sehingga penggunaan keduanya dapat dipertukarkan, tepung ini sering digunakan untuk membuat makanan dan bahan perekat banyak bahan tradisional yang menggunakan tepung tapioka sebagai bahan baku.

Tujuan dengan adanya penelitian ini yaitu peneliti ingin mengetahui seberapa besarnya pemilihan bahan baku dalam produksi krupuk karak di industri rumah tangga Kelompok Wanita Tani Desa Danggungan Banyudono Boyolali.

B. METODE PENELITIAN

Penelitian ini merupakan penelitian kualitatif dengan menggunakan paradigma fenomenologis karena bertujuan memahami fenomena – fenomena yang terjadi dalam subjek peneliti. Penelitian ini diharapkan dapat memberikan berbagai informasi kualitatif dengan deskripsi analisis yang penuh makna. penekanan pada kajian bahan baku serta strategi pemasaran yang penuh makna, karena data yang diperoleh berupa kata – kata dan bukan merupakan angka.

Penelitian ini dilaksanakan di Industri rumah tangga Kelompok Wanita Tani Desa Denggungan Banyudono Boyolali Jawa Tengah. Waktu penelitian dilaksanakn pada bulan maret tahun 2013 sampai bulan april 2013. Beberapa sumber data yang dimanfaatkan dalam penelitian ini meliputi: Kepala Desa Denggungan, Penanggung Jawab Industri Kelompok Wanita Tani, Anggota Kelompok Wanita Tani, dan tiga orang Konsumen tetap industri kelompok wanita tani. dalam penelitian kualitatif jumlah sample bukan merupakan criteria utama, akan tetapi lebih ditekankan kepada sumber data yang dapat memberikan informasi yang sesuai dengan tujuan penelitian. Jenis data yang penulis kumpulkan berupa data yang diperoleh dari responden. Teknik dan instrument pengumpulan data menggunakan observasi, dokumentasi dan wawancara.

Dalam penelitian ini ditempuh bebrapa cara dalam mengembangkan validitas data penelitian. Cara – cara tersebut antara lain dengan teknik trigulasi data, triggulasi metode dan reviu informan. Teknik analisis data, langkah – langkah analisis data menurut Miles dan Hubemen (1992:15-19) adalah sebagai berikut Pengumpulan data, Reduksi data, Penyajian data, Penarikan Kesimpulan. Prosedur penelitian merupakan penjelasan tentang langkah – langkah yang harus ditempuh dalam suatu penelitian. Menurut Moleong (2004:127-148), tahap penelitian secara umum meliputi Tahap Pra Lapangan, Tahap Pekerjaan lapangan, Tahap Analisi Data.

C. HASIL DAN PEMBAHASAN

Desa Denggungan terletak diwilayah Kecamatan Banyudono Kabupaten Boyolali. Desa Denggungan terletak disebelah timur Kabupaten Boyolali dengan

jarak 15 kilometer. Desa Deggungan memiliki luas wilayah kurang lebih 2.114.825 hektar, dari luas wilayah tersebut Desa Deggungan ini dihuni oleh pendudukan asli warag Negara Indonesia dengan jumlah sebesar 8.459 jiwa. secara sosiologi Desa Deggungan merupakan wilayah dengan corak homogeny dimana tanahnya dapat ditanami sayur mayor. Selain itu mayoritas penduduk Desa Deggungan berprofesi sebagai petani dan sebagian lagi sebagai buruh tani. dengan hasil tani yang dipanenya pada ladangnya sendiri di Desa Deggungan membuat banyak peluang industri seperti industri krupuk karak yang dikelola oleh Kelompok Wanita Tani Desa Deggungan, serta masih banyak hasil tani yang dimanfaatkan sebagai bahan baku dalam industri rumahan para kebanyakan warga Desa Deggungan.

a) Latar Belakang Terbentuknya Industri Kelompok Wanita Tani, Menurut ibu tutik selaku kepala Pembinaan Kesejahteraan Keluarga (PKK) Desa Deggungan menjelaskan bahwa terbentuknya Industri Kelompok Wanita Tani bermula melihat banyaknya warga termasuknya wanita selain sebagai ibu – ibu rumah tangga juga berprofesi sebagai buruh tani untuk menyambung kehidupan keluarganya, dari penyuluhan Badan Kesejahteraan Masyarakat (BKM) Boyolali mengusulkan untuk mengajukan dana dalam proses pembangunan waega Desa Deggungan dengan cara mendirikan Industri rumah tangga yang terdiri dari 2 orang bisa lebih. Dari penyuluhan dari pemerintah Boyolali warga Desa Deggungan mempunyai ide untuk membentuk Kelompok Wanita Tani menjadi industri kecil yang memproduksi krupuk karak tanpa menggunkian bleng/cetitet.

b) Tujuan dan manfaat berdirinya Kelompok Wanita Tani, Bertujuan untuk mensejahterkan warga Desa Deggungan dan menjadikan Desa Deggungan sebagai agro industri dimana bahan baku yang diproduksi yaitu dari hasil panen sendiri. manfaat didirikananya Kelompok Wanita Tani yaitu member lapangan pekerjaan bagi warga Desa yang menganggur, member manfaat ekonomi bagi yang kurang mampu, serta memberikan ketrampilan bagi warga Desa untuk bidang usaha.

c) Upaya Meningkatkan Kualitas Krupuk karak, Dalam mengupayakan

produk krupuk karak yang berkualitas kelompok wanita tani melakukan tiga cara yaitu: (1) proses pemilihan bahan baku, (2) proses pengolahan , (3) proses pemasaran. d) Fasilitas produksi dan peralatan, Bangunan untuk memproduksi produk krupuk karak di industri kelompok wanita tani yaitu dari rumah setiap anggota kelompok wanita tani dimana tata letaknya disesuaikan agar mempermudah dalam produksi, mulai dari pengolahan adonan , pencetakan dan penjemuran. Sedangkan lahan untuk menjemur krupuk sendiri yaitu memanfaatkan halaman rumah untuk menjemur krupuk karak. e) Proses produksi, Persediaan bahan baku: dimana bahan baku utama pembuatan krupuk karak adalah beras dan tepung tapioka. Yang digunakan untuk produksi adalah 10kg beras perhari, selain bahan baku utama terdapat bahan penunjang atau bahan penolong yang digunakan pada proses pembuatan krupuk karak yaitu garam, bawang putih, penyedap rasa, dan air. Pada tahapan pertama beras dicuci hingga bersih kemudian dimasak beras kedalam panci yang berisi air hingga menjadi nasi. Setelah beras yang dimasak menjadi nasi pindahkan kedalam baskom untuk dicampurkan dengan tepung tapioka serta bahan – bahan lainnya kedalam baskom satu dengan adonan nasi, beri air dan diaduk rata sehingga bahan lainnya tercampur, tunggu hingga adonan menyatu lalu dikukus kembali. f) Tenaga kerja, Tenaga kerja yang diperlukan dalam pembuatan krupuk karak ini tidak memerlukan keahlian khusus. Dalam hal ini tenaga kerja pria dan wanita dapat dipekerjakan pada semua tahapan pembuatan. Akan tetapi tenaga kerja laki – laki di industri kelompok wanita tani ini tidak ada karena mayoritas anggotanya yaitu wanita. g) Teknologi, Dalam usaha pembuatan krupuk karak di industri kelompok wanita tani yaitu menggunakan teknologi tradisional dimana teknologi ini memanfaatkan peralatan – peralatan dapur yang dimiliki dari anggota kelompok wanita tani pada umumnya. h) Jenis dan mutu produksi, Dengan menggunakan teknologi sederhana, jumlah produksi krupuk perhari yang dihasilkan sedikit maksimal mencapai 15kg perhari. Dengan peralatan yang masih sederhana dan kapasitas produksi yang masih rendah, serta mengandalkan

jumlah tenaga kerja manusia, pembuatan krupuk karak memerlukan waktu yang lebih sehingga dalam sehari terkadang hanya dapat memerlukan satu kali adonan dengan jumlah produksi maksimal 50kg beras. Kualitas dari produk krupuk karak hasil dari industri kelompok wanita tani tidak diragukan karena menggunakan bahan baku alami tanpa ada campuran bahan pengawet maupun bahan kimia lainnya, kualitas krupuk karak juga dapat dilihat dari proses produksi serta alat yang dapat menunjang dalam produksi krupuk karak.

i) Produksi optimum, Berdasarkan informasi yang diperoleh dari studi lapangan, komposisi adonan beras, tepung tapioka dan bumbu yang digunakan memiliki perbandingan sebagai berikut: beras 10kg, tepung tapioka 5kg, garam 2,5ons, bawang putih 2,5kg. komposisi ini dapat menghasilkan kerupuk karak dengan kualitas yang baik yaitu jika digoreng akan mengembang dengan baik. Apabila proses pembuatan krupuk karak berjalan optimal maka dari satu adonan beras dan tepung tapioka beserta bumbu – bumbunya akan menghasilkan 10 – 15kg kerupuk karak.

j) Kendala produksi, Kendala yang dialami industri kelompok wanita tani yaitu cuaca yang sewaktu – waktu dapat berubah, karena cuaca tersebut dapat mengakibatkan krupuk karak yang diproduksi tidak kering dan cenderung akan menjamur dan tidak layak untuk dipasarkan. Namun kendala ini biasanya diantisipasi oleh pengusaha untuk memproduksi sebanyak – banyaknya untuk stok pada musim kemarau.

k) Proses penjualan krupuk karak oleh industri kelompok wanita tani, Industri kelompok wanita tani tidak melakukan pembukuan maupun pengawasan saat produksi maupun penjualan, sehingga menimbulkan kesalahan dalam memberikan harga maupun memberikan upah kepada tenaga kerja, karena lemahnya pengawasan pengeluaran saat produksi. Dalam proses penjualan oleh industri kelompok wanita tani tidak jauh berbeda dengan penjualan produk lain pada umumnya. Keseringan kelompok wanita tani menjual produksinya langsung mendatangi toko - toko maupun pasar – pasar tradisional serta menitipkan hasil produksinya kepada toko maupun agen.

l) Modal produksi krupuk karak, Dalam sekali produksi industri kelompok wanita

tani mengeluarkan dana sebanyak Rp 299.000 untuk pembuatan produk krupuk karak dalam sekali produksi menggunakan 10kg beras dengan harga Rp 8000 per kilo, 5kg tepung tapioka dengan harga Rp 7500 perkilo, bawang putih 2,5kg dengan harga Rp 24.000 perkilo, gas elpiji pertabung berat 15kg dengan harga Rp 85.000 pertabung/15kg, beserta bahan tambahan lainnya. Dalam sehari industri kelompok wanita tani dapat menjual krupuk karak produksinya kurnag lebih sebanyak 15 – 20kg seharga Rp 20.000perkilo. dengan harga baku yang sewaktu – waktu dapat berubah dan tidak memungkinkan harga tersebut selalu digunakan terkadng juga harus dinaikkan.

D. DESKRIPSI PENGARUH BAHAN BAKU TERHADAP KUALITAS PRODUK KRUPUK KARAK.

Dari data yang telah peneliti kumpulkan dan telah melalui beberapa tahapan pengumpulan data dapat diperoleh bahwa dalam produksi krupuk karak, Kelompok Wanita Tani berfokus pada tiga dimensi produk pangan yaitu, bentuk fisik, keadaan, cita dan rasa. Bahan baku sangat berpengaruh terhadap kualitas krupuk karak dapat dilihat pada tabel 2 mengenai takaran dan campuran yang digunakan dalam proses produksi krupuk karak bahwa penggunaan bahan baku utama tanpa menggunakan bahan baku sampingan krupuk karak tidak dapat diproduksi, dikarenakan dalam proses produksi krupuk karak selain bahan utama beras terdapat bahan pelengkap yang mengakhibatkan krupuk karak menjadi renyah dan mengembang saat digoreng. Bahan baku beras yang digunakan dalam proses produksi krupuk karak yaitu beras pulut sahaja dimana beras pulut berkualitas serta beras memiliki kandungan tinggi dibandingkan dengan beras sembako dan beras jenis lainnya, beras pulut berwarna putih dan bersih serta jika dimasak akan lebih melekat dibandingkan dengan beras biasa.

Berbeda jika dalam proses produksi krupuk karak jika menggunakan beras sembako, beras yang akan dijadikan adonan dalam pembuatan krupuk karak akan lebih lama proses produksinya karena membutuhkan waaktu yang lama untuk menjadikan beras menjadi menyatu dan mudah untuk diolah, karena tekstur beras

cenderung keras serta warna yang tidak merata mengakhibatkan krupuk karak akan terlihat kotor dan tekstur tidak rata. Disinilah bahan baku krupuk karak sangat diperlukan untuk proses produksi sehingga menghasilkan krupuk yang berkualitas dalam bentuk, rasa dan tampilan.

Produk krupuk karak oleh Kelompok Wanita Tani menggunakan tepung tapioka sebagai bahan pelekat bahan baku utama yaitu beras, karena dalam produksi krupuk karak tanpa adanya tepung tapioka tidak akan bisa tercipta krupuk karak. Banyak pengusaha krupuk karak yang menggunakan bleng sebagai pelekat beras sebagai bahan baku utama, dalam penggunaan bleng dalam produksi krupuk karak menjadikan krupuk karak akan menjadi kuning juga dapat merusak kesehatan badan pengonsumsinya, karena menurut badan pengawas obat dan makanan (BPOM) penggunaan bleng dalam olahan pangan akan mengganggu kesehatan manusia yang efeknya tidak dapat disadari secara langsung. Kelompok Wanita Tani menggunakan tepung tapioka sebagai pengganti bleng, tepung tapioka terbuat dari sari singkong yang diendapkan dan dijemur, kegunaan sebagai bahan baku dalam pembuatan makanan tradisional, sebagai perekat maupun lem dalam makanan dan campuran dalam produksi krupuk karak yang diproduksi oleh Kelompok Wanita Tani.

E. KESIMPULAN

Dari hasil penelitian yang peneliti lakukan di industri kelompok wanita tani menyimpulkan bahwa produksi yang dilakukan oleh industri kelompok wanita tani sangat lah teliti dan jeli untuk menghasilkan kualitas krupuk karak yang baik, dalam pemilihan bahan baku, alat produksi yang digunakan dan strategi pemasaran yang digunakan untuk menarik perhatian konsumen. Kelemahan industri kelompokj wanita tani yaitu kurangnya perhatian dalam pengeluaran dana yang digunkan untuk produksi beserta pengawasan yang kurang teratur dalam produksi, menyebabkan kurang lancarnya produksi krupuk karak yang banyak permintaanya. Dalam sehari produk krupuk karak dapat menghasilkan Rp 400.000 dpat menjual 15 – 20kg harga perkilo Rp 20.000 – Rp 25.000 perkilo.

Dengan adanya penemuan baru dalam bahan baku pembuatan produk krupuk karak untuk tetap menciptakan krupuk karak yang berkualitas yang menjadi kegemaran masyarakat pada umumnya. Bahan baku tersebut yaitu tepung tapioka yang dapat menghasilkan efek yang sama dengan bahantamabhan pangan kimia yaitu bleng yang dimana bleng dilarang dalam penggunaan dlama makanan.

Dengan informasi akan bahaya bahan tambahan pangan kimia yang terdapat pada krupuk karak membuat penggemar krupuk karak berfikir ulang membeli krupuk karak, dengan inovasi dan ide dari salah satu anggota kelompok wanita tani dapat menggantikan bahan tambahan pangan kimia dengan tepung tapioka. Merubah pendapat konsumen akan semua jenis krupuk berbahaya menjadi bahwa ada produk krupuk karak yang dapat menjamin kesehatan badan konsumen tanpa adanya bahan tambahan panagan kimia didalamnya.

Dari pernyataan diatas dapat disimpulkan bahwa produk krupuk karak yang berkualitas dinilai dari bahan baku dan bahan tambahan lainnya serta strategi yang cocok untuk menjual produk krupuk karak kepada konsumen.

F. DAFTAR PUSTAKA

- Tepung Tapioka (<http://id.wikipedia.org/wiki/tapioka>, diakses pada 12 maret 2013)
- Miles, B.Mathew dan Michael Hubermen. 1992. *Analisis Data Kualitatif (buku Sumber tentang Metode – Metode baru)*. Jakarta: UIP
- Meleong, Lexy. 2004. *Metode Penelitian Kualitatif*. Bandung: PT Remaja Rosda Karya.
- Hakim, Bagus Lutfi (2011) *studi empiric pada industri rumah tangga pengusaha tepungg tapioka didesa ngemplak kidul kecamatan margoyoso kabupaten pati*. Skripsi: Universitas Muhammadiyah Surakarta (Tidak Diterbitkan)